Le agradecemos haber confiado en la tecnología ***LONGVIE*** y lo felicitamos por compartir con nosotros el orgullo que sentimos de haber logrado combinar estilo, robustez, funcionalidad, prestación, fácil limpieza y larga vida en un solo producto.

MODELOS	CARACTERISTICAS
HE490	Horno eléctrico de 90 cm, 9 funciones, con turbina y reloj digital programable.
HE460	Horno eléctrico de 60 cm, 5 funciones, con turbina y reloj digital programable.
HE60	Horno eléctrico de 60 cm, 4 funciones, con timer mecánico.

UBICACION

Los hornos ***LONGVIE*** pueden ser empotrados en cualquier tipo de mueble, cuyos materiales y recubrimientos sean resistentes a temperaturas de hasta 90ºC, ya sea sobre o bajo mesada. En ambos casos es necesario aislar con lana de vidrio y lámina de aluminio los laterales interiores del nicho. Se recomienda que el canto superior del frente del nicho sea metálico, ya que debe ser resistente a temperaturas de hasta 90ºC.

DIAGRAMA DE UBICACION

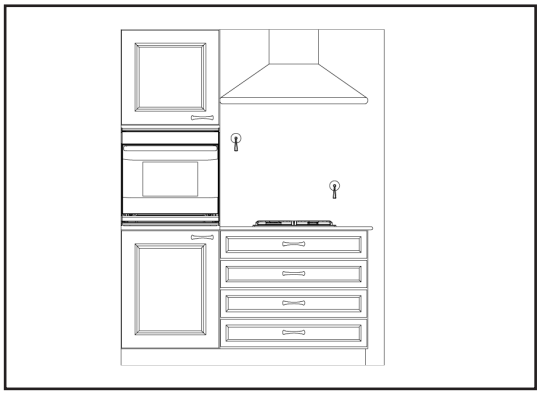


Fig. 1

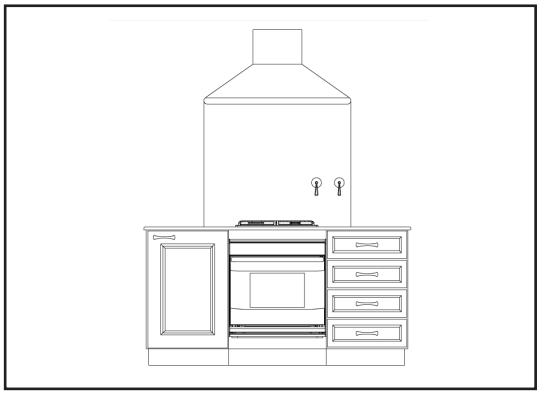


Fig. 2

En el capítulo **INSTALACION** se detallan las medidas y consideraciones respectivas.

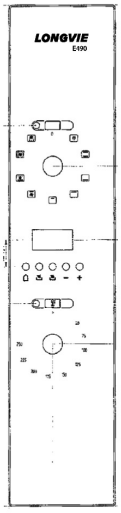
INSTRUCCIONES DE USO

El horno debe ser utilizado por personas adultas y exclusivamente para la función de cocción o calentamiento de alimentos. Mantenga alejado a los niños del contacto con el horno en funcionamiento. Cualquier otro uso es considerado peligroso y puede dañar al artefacto. El fabricante no se responsabilizará ante los daños ocasionados por el uso indebido de los mismos. Durante su uso el horno se calienta, por lo que se deberá evitar el contacto con los elementos calefactores internos. Al igual que en cualquier otro artefacto a gas que no se esté utilizando, es conveniente que la llave de paso del gas permanezca cerrada durante la noche, para mayor seguridad. Recuerde abrirla al reiniciar las tareas culinarias.

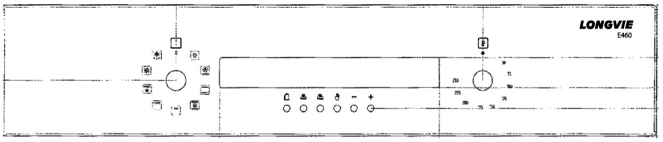
manual horno.pmd 1 29/05/2008, 12:33

HORNOS ELECTRICOS MULTIFUNCION HE490/HE460/HE60

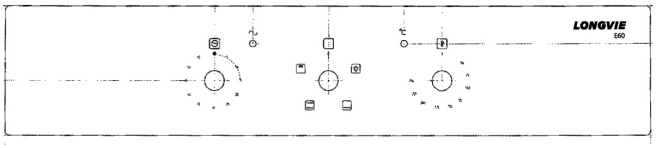
La tradicional cocción uniforme de los hornos ***LONGVIE*** se logra a partir del cuidadoso diseño funcional en cada uno de sus detalles, lo que permite la aplicación del calor en forma envolvente, pareja y efectiva, combinando y balanceando la acción directa del aire caliente con la radiación calórica emitida por su sólido interior.



Panel de mandos HE490



Panel de mandos HE460



Panel de mandos HE60

ENCENDIDO DEL HORNO ELECTRICO

1. Con el mando de Funciones seleccione la función más adecuada para la cocción requerida (se encenderán los elementos seleccionados —ver Mando de Funciones—, la luz interior del horno y la luz testigo de funcionamiento).
2. Gire el mando del Termostato en el sentido horario hasta ubicarlo en la temperatura deseada. Una luz indicadora se mantendrá encendida hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada.

Apagado: Para apagar el horno coloque el mando del Termostato en la posición “0”.

MANDO DE FUNCIONES

Los hornos eléctricos multifunción ***LONGVIE*** poseen un mando que permite elegir entre diversas funciones la cocción ideal para cada plato.
Una vez seleccionada la función requerida al alimento que se desea cocinar, se debe seleccionar la temperatura adecuada con el mando del Termostato. La luz indicadora permanecerá encendida hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
A continuación se describe cada una de las funciones:

manual horno.pmd 2 29/05/2008, 12:33

POSICIÓN	FUNCIONES
	Apagado
	Luz interior
	Cocción tradicional Se recomienda precalentar el horno antes de introducir los alimentos. Seleccionar la temperatura deseada entre los 50 y 250ºC.
	Cocción tradicional + turbina Este tipo de función combina la convección natural y la ventilación. Es apropiada para preparar pizzas, pan, bizcochos, lasaña o pasteles de frutas.
	Resistencia inferior Este tipo de cocción es especialmente adecuada para calentar alimentos. Seleccionar la temperatura deseada entre los 50 y 250ºC.
	Resistencia superior + turbina Esta función combina el calor inferior con el aire caliente envolvente o turboconvección que proviene de la resistencia central y es distribuido mediante el sistema ***Turboterm*** a toda la superficie del horno, logrando una cocción uniforme en los diferentes niveles del horno simultáneamente. Seleccionar la temperatura deseada para este tipo de cocción especialmente delicada y lenta. No es necesario precalentar el horno.
	Resistencia superior Este tipo de cocción es recomendada para alimentos delicados y para conservar el calor después de la cocción. Seleccionar la temperatura deseada entre los 50 y 250ºC.
	Grill central Este tipo de cocción es ideal para grillar pequeñas cantidades de alimentos. Seleccionar la temperatura deseada entre los 50 y 250ºC.
	Grill central + turbina Esta función permite combinar el calor superior con el sistema ***Turboterm*** que permite la circulación del aire caliente por todo el interior del horno, logrando dorar externamente los alimentos y mantener suave su interior. Seleccionar la temperatura deseada entre los 50 y 250ºC. Se aconseja precalentar el horno durante algunos minutos antes de introducir los alimentos.
	Doble grill Este tipo de cocción es adecuada para dorar o gratinar, desde delicados soufflés y tortas, hasta pastas rellenas, pescados y todo tipo de carnes asadas que requieran la acción del grill sobre toda su superficie. Seleccionar la temperatura deseada entre los 50 y 250ºC.

manual horno.pmd 3 29/05/2008, 12:33

POSICIÓN	FUNCIONES
	Turbina Este tipo de cocción, con aire caliente envolvente o turboconvección que proviene de la resistencia central y es distribuido mediante el sistema ***Turboterm*** a toda la superficie del horno, permite cocinar uniformemente todo tipo de alimentos (comidas y repostería) en diferentes niveles del horno simultáneamente, sin que se produzcan transmisiones de gusto ni olores de uno a otro. Seleccionar la temperatura deseada entre los 50 y 250ºC.
	Descongelamiento Esta función, que utiliza la turbina sin difundir calor (el termostato no entra en función), permite descongelar alimentos, utilizando aproximadamente 1/3 del tiempo normalmente empleado para ello.

Sistema Turboterm: la circulación forzada del aire caliente aumenta la transferencia del calor a los alimentos, permitiendo el aprovechamiento de toda la capacidad del horno, ya que permite cocinar uniformemente más de una bandeja a la vez a temperaturas menores de lo habitual, evitando la contaminación de olores y sabores de un alimento al otro.

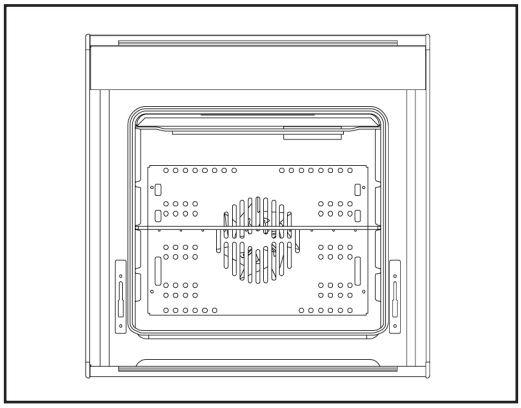


Fig. 3

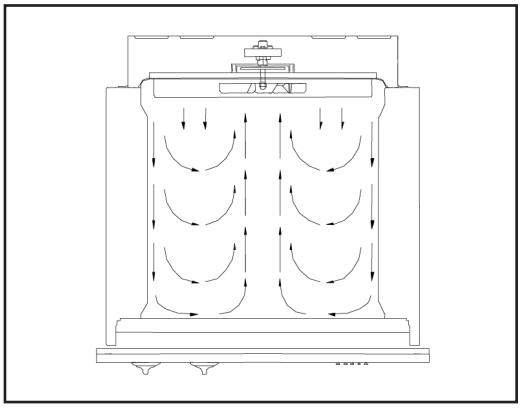


Fig. 4

MANDO DEL TERMOSTATO

El Termostato es el dispositivo que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada, manteniendo la temperatura del horno en el valor determinado por la posición del mando.
La elección de la temperatura se realiza girando el mando en el sentido horario hasta el valor deseado, comprendido aproximadamente entre un mínimo de 50°C y un máximo de 250°C. La regulación es continua, por lo que se pueden utilizar todos los valores intermedios de temperatura.
Al encender el horno, una luz indicadora se mantendrá encendida hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. A partir de ese momento el termostato se encargará de graduar automáticamente la intensidad del horno para mantener constante la temperatura seleccionada.

manual horno.pmd 4 29/05/2008, 12:33

UTILIZACION DEL GRILL

Coloque los alimentos que se desea dorar sobre la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. Ubíquela en el estante más alto y la bandeja para recoger la grasa en la guía siguiente.
Conecte la resistencia de techo.
Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave etc.) será necesario darlo vuelta para poder exponer las dos caras a los rayos infrarrojos del grill.
A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

ALIMENTOS A GRILLAR	TIEMPO DE COCCIÓN EN MINUTOS
Sandwiches	5
Carnes delgadas	6
Carnes normales	8
Salchichas	12
Pescado sin escamas	10
Pescado con escamas	15

TIEMPO DE COCCION

Todos los hornos ***LONGVIE*** poseen timer, dependiendo del modelo éste será mecánico o electrónico con programador de cocción.

COCCION MANUAL

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación "AUTO" intermitente, para lo cual hay que presionar el botón .
Si el indicador "AUTO" esta fijo (indicando que el horno está programado), hay que proceder a cancelar previamente el programa, pulsando el botón y llevando el marcador a "0".

TIMER MECANICO (modelo HE60)

Los hornos eléctricos ***LONGVIE*** **HE60** poseen un timer mecánico (perilla con los minutos marcados en su contorno), que genera una señal sonora al cumplirse el tiempo seleccionado.
No corta la energía eléctrica y puede utilizarse independientemente de las funciones de cocción.

Modo de uso:
Para realizar una correcta regulación, gire el mando en el sentido horario hasta la posición máxima y luego en el sentido antihorario hasta alcanzar la cantidad de minutos deseada. La perilla retrocederá durante el tiempo seleccionado hasta alcanzar su posición inicial, generando una señal sonora una vez cumplido dicho período.

El funcionamiento del horno no se interrumpe al finalizar el tiempo seleccionado.

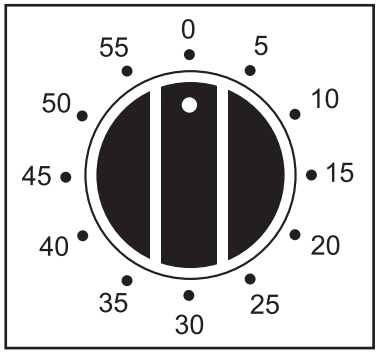


Fig. 5

manual horno.pmd 5 29/05/2008, 12:33

RELOJ TIMER ELECTRONICO CON PROGRAMADOR DE COCCION (modelos HE490 / HE460)

Los hornos eléctricos ***LONGVIE*** **HE490 / HE460** poseen un reloj timer electrónico con programador de cocción que cumple las siguientes funciones:

1. **Reloj:** indica la hora y los minutos.
2. **Timer**: genera una señal sonora una vez cumplido el tiempo establecido.
3. **Programador de cocción**: permite programar el tiempo de cocción deseado, apagando el horno automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.
4. **Comienzo diferido**: permite programar la hora de fin de cocción. En base a ella, el horno se encenderá automáticamente a la hora requerida para que el horno funcione durante el tiempo de cocción programado.

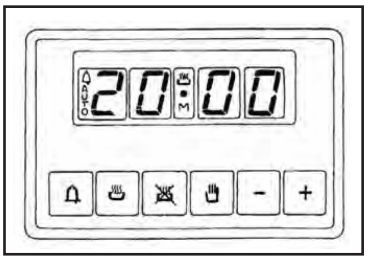


Fig. 6

Descripción de los botones:

TIMER (avisador acústico)

TIEMPO DE COCCIÓN

HORA FINAL DE COCCIÓN

FUNCIONAMENTO MANUAL

DISMINUCIÓN DE CIFRA DEL MARCADOR DEL DISPLAY

AUMENTO DE CIFRA DEL MARCADOR DEL DISPLAY

Significado de los símbolos iluminados:

"AUTO" (iluminación intermitente) = Significa que el programador se encuentra en posición automática, pero no programado.
"AUTO" (iluminación fija) = Significa que el programador se encuentra en posición automática y programado.

Indica que se está efectuando una cocción programada

Indica que el avisador acústico está programado

Más "AUTO" (ambas con iluminación intermitente) = Indica error de programación.
Sin símbolos iluminados, excepto los números del reloj = Indica posición manual.

manual horno.pmd 6 29/05/2008, 12:33

MODO DE USO

RELOJ:

Puesta en hora:

Al conectar el horno a la energía eléctrica aparecerán tres dígitos intermitentes en el panel.
Para insertar la hora correcta es necesario que:

1) Presione simultáneamente los pulsadores y para activar la función "Reloj" (el display mostrará el símbolo y el punto central divisor entre las horas y los minutos).
2) Manteniendo presionados ambos pulsadores, presione el pulsador o para disminuir o aumentar los minutos hasta colocar en hora el reloj.
   La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los pulsadores y .

TIMER:

Intensidad y activación de la señal sonora:

1) Presione el pulsador para activar la función "Timer" (el display mostrará el símbolo).
2) Manteniendo presionado dicho pulsador, presione el pulsador para determinar el período de tiempo, luego del cual se emitirá la señal sonora. Los pulsadores o le permitirán disminuir o aumentar los minutos. El tiempo máximo de programación del Timer es de 24 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores o el contador comenzará una cuenta regresiva hasta llegar a cero y el display mostrará la hora.
Para ver el tiempo restante del Timer presione el pulsador .
Una vez que la cuenta regresiva llegue a cero se activará la señal sonora y el display dejará de mostrar el símbolo .

Esta función no controla el encendido ni apagado del horno.

Para interrumpir la señal sonora presione el pulsador . De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

PROGRAMADOR DE COCCIÓN

Programación del tiempo de cocción: para programar el tiempo de cocción requerido por el alimento a cocinar, realice las siguientes operaciones:

1) Presione el pulsador para activar la función "Programación del tiempo de cocción" (el display mostrará <<AUTO>> —Automático—).
2) Luego presione el pulsador para determinar el período de tiempo durante el cual el horno permanecerá encendido. Los pulsadores o le permitirán disminuir o aumentar los minutos. El tiempo máximo de programación de cocción es de 10 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores o el contador comenzará una cuenta regresiva hasta llegar a cero y el display mostrará la hora.

manual horno.pmd 7 29/05/2008, 12:33

Dicha programación puede ser modificada en cualquier momento repitiendo los pasos 1) y 2).
Para ver el tiempo restante del Programador de cocción presione el pulsador .
Una vez que la cuenta regresiva llegue a cero se apagará el horno y se activará la señal sonora.
Para interrumpir la señal sonora presione el pulsador . De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

Finalizada la cocción con programación, restablezca el funcionamiento manual del horno:
Para ello coloque en la posición "0" el mando de Funciones y el del Termostato, y presione simultáneamente los pulsadores y (el display dejará de mostrar "AUTO" —Automático—).

COMIENZO DIFERIDO:

Programación de la hora de fin de cocción: si además de programar el tiempo de cocción desea diferir el comienzo de la misma, puede establecer la hora de inicio de la cocción mediante la siguiente operación:

3) Una vez programado el tiempo de cocción, presione el pulsador para activar la función "Comienzo diferido" (el display mostrará la hora en que finalizará la cocción programada).
4) Luego presione el pulsador para determinar una hora posterior de fin de la cocción. Los pulsadores o le permitirán disminuir o aumentar los minutos. El tiempo máximo para diferir el comienzo de la cocción es de 24 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores o el horno se apagará y el display mostrará la hora.
Dicha programación puede ser modificada en cualquier momento repitiendo los pasos 3) y 4).
Para ver nuevamente la hora establecida para el fin de la cocción presione el pulsador .
El horno se encenderá automáticamente a la hora requerida para permitir que funcione durante el tiempo de cocción programado en los pasos 1) y 2) y se apague a la hora establecida como fin de cocción en los pasos 3) y 4), activando la señal sonora.
Para interrumpir la señal sonora presione el pulsador . De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

Finalizada la cocción con programación, restablezca el funcionamiento manual del horno:
Para ello coloque en la posición "0" el mando de Funciones y el del Termostato, y presione simultáneamente los pulsadores y (el display dejará de mostrar <<AUTO>> —Automático—).

¡ATENCION! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá poner en hora el reloj y reprogramar la cocción.

manual horno.pmd 8 29/05/2008, 12:33

LIMPIEZA

- Corte la corriente del horno antes de comenzar la limpieza (Ver Instalación eléctrica).
- No utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para la limpieza del artefacto, ya que puede dañarse su superficie y perjudicar su limpieza posterior.
- Limpie la superficie exterior con un trapo seco y quite cualquier mancha con agua y detergente. Las partes de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedaran manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.
- No use limpiadores abrasivos severos o con filosas espátulas mecánicas para limpiar la puerta del horno, ya que pueden rayar su superficie y resquebrajar el vidrio de la misma.
- Nunca utilice lavandina y menos aún lavandina mezclada con detergente, cuyas emanaciones pueden provocar lesiones en el aparato respiratorio, ya que son altamente corrosivos para las piezas del artefacto.

No utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, limpiadores de vapor, ni líquidos inflamables para limpiar su artefacto, ya que podría dañar la superficie de forma irremediable.

LIMPIEZA DEL VISOR DEL HORNO

Es aconsejable limpiar el cristal interno de la puerta del horno con agua tibia y detergente, enjuagando con un paño húmedo, después de cada cocción. Cuando desee realizar una limpieza más profunda puede retirar fácilmente el cristal interno y aún la puerta completa, para realizar dicha tarea en un lugar más cómodo. El cristal interno se retira quitando los dos tornillos que sujetan las trabas.

Evite el uso de agua en exceso, ya que puede dañar las placas de aislación internas de la puerta del horno.

COMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Observe que cada bisagra tiene dos partes (Ver Fig. 10): una superior (B), una inferior (A) y una traba que al unir ambas partes cuando la puerta está completamente abierta la bloquean. Levante ambas trabas; sostenga la puerta firmemente con ambas manos a la altura de las bisagras y ciérrela despacio. Las bisagras se desprenderán y la puerta quedará libre.

REARMADO

1. Tome la puerta firmemente con ambas manos.
2. Inserte ambas partes de cada bisagra en los correspondientes alojamientos del marco de la puerta hasta que las ranuras de la parte inferior de las bisagras (C) hagan tope en dicho alojamiento.

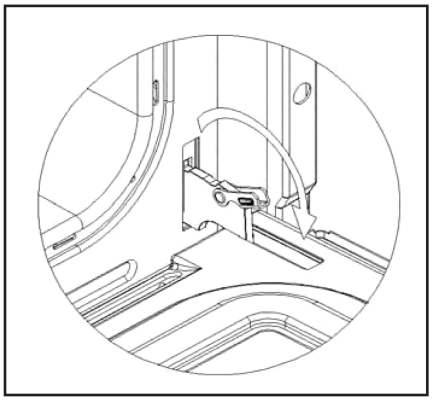


Fig. 7

manual horno.pmd 9 29/05/2008, 12:33

3. Abra lenta y totalmente la puerta del horno hasta que las trabas que unen ambas partes de las bisagras se destraben. Una vez destrabadas, la puerta estará colocada en su posición correcta.

SUSTITUCION DE LA LAMPARA DEL HORNO

Para sustituir la lámpara interna del horno o limpiar su tapa, no necesita herramientas. Corte la corriente eléctrica del horno, desenrosque la tapa protectora de cristal templado en el sentido antihorario y vuelva a colocarla una vez realizada la operación. Utilice sólo lámparas para horno de 220 Volt, para 300°C de temperatura, con rosca Mignon y potencia máxima de 15 Watt.

PRECAUCIONES

- Si se detecta alguna pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.
- Ante eventuales fallas o dudas acerca del funcionamiento de los distintos elementos de su horno recurra siempre a nuestro Servicio de Asistencia al Cliente.

INSTALACION

Verifique que el artefacto no haya sufrido daños durante el transporte.
Los elementos del embalaje no deben ser dejados al alcance de los niños debido a que constituyen fuentes potenciales de peligro.
Antes de proceder a su instalación asegúrese que el artefacto se encuentre desconectado de la red eléctrica.
Al insertar el horno en un mueble es indispensable llevar a cabo una abertura de acuerdo a las fig. 8 y 9), para asegurar una ventilación adecuada.
La fijación del horno al mueble se efectúa mediante 4 tornillos A, colocados en los respectivos orificios del marco.
La instalación debe ser realizarla por un Instalador Matriculado teniendo en cuenta las Disposiciones y Normas de ENARGAS.

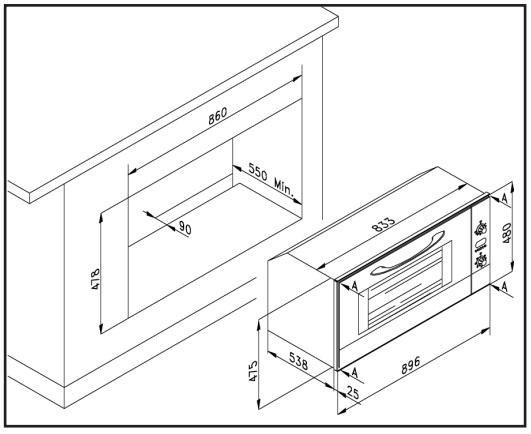


Fig. 8

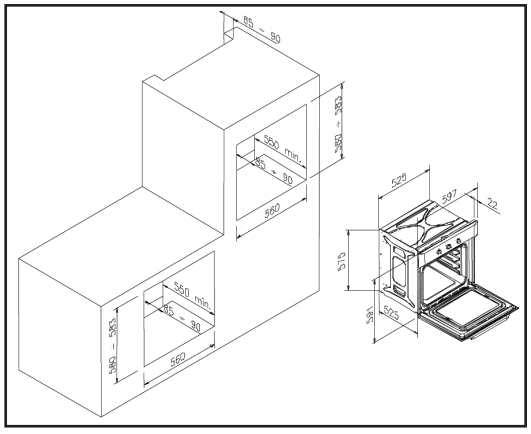


Fig. 9

No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta del horno.
No la use como palanca para introducirlo en el mueble.

manual horno.pmd 10 29/05/2008, 12:33

Antes de usar el artefacto, limpiar con jabón y agua tibia.
En el caso del horno, conectarlo a la red eléctrica y mantenerlo a la máxima temperatura durante 20 minutos aproximadamente, a fin de eliminar los eventuales residuos grasos, aceites y resinas de fabricación que pueden producir olores desagradables durante la cocción y luego airear el cuarto.
Realizada esta sencilla operación, el horno estará listo para efectuar la primer cocción.

PRECAUCIONES

- Si se detecta alguna pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.

INSTALACION ELECTRICA

Los artefactos eléctricos se deben conectar directamente a la red eléctrica, interponiendo un interruptor termo-magnético bipolar de 2 x 32A.
Los conductores de alimentación y toma a tierra deberán ser como mínimo de 2 x 4 mm^2 de sección.
En caso de utilizar fichas tomacorrientes para la conexión del artefacto, asegúrese de utilizar un tomacorriente independiente normalizado para 32A o más.
A continuación se detallan las características del cable de alimentación, el consumo y la potencia de la bornera requerida para cada producto:

Producto	Cable	Consumo (A)	Llave termomagnética (A)
HE490	3 x 1.5 mm^2	12	16
HE460	3 x 1.5 mm^2	9	16
HE60	3 x 1.5 mm^2	12	16

La norma IRAM 2.092-1.96 exige: “Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el Fabricante o por su Representante o por cualquier persona calificada para evitar peligro”.

INSTALACION

PASOS A SEGUIR

Antes de proceder a la instalación del horno verifique:

- Que el artefacto esté desconectado del tomacorriente.
- Fije el horno al mueble con los 4 tornillos provistos.
- Conecte el horno a la red eléctrica.

manual horno.pmd 11 29/05/2008, 12:33

CUADRO DE ESPECIFICACIONES

Características técnicas			UNID	HORNOS		
				Eléctricos Multifunción		
				HE490X	HE460X	HE60X
Encendido						
Potencia máxima			W	2.7	2.0	2.6
Alimentación eléctrica			Volt	220		
			Hz	50		
Medidas	Producto	Ancho	cm	89.6	59.7	59.7
		Alto	cm	48.0	59.1	59.1
		Prof.	cm	53.8	52.5	46.5
	Nicho	Ancho	cm	86-87.6	56-57.7	56-57.7
		Alto	cm	47-47.8	58-58.3	58-58.3
		Prof.	cm	Mín.55.0	Mín.55.0	Mín. 55.0
	Embalaje	Ancho	cm	97	67	67
		Alto	cm	57	67	67
		Prof.	cm	67	67	67
Peso embalado			Kg.	60	36	35
Matrícula Nº				S-2456/002-1	S-2456/002-3	S-2456/002-2

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE
Laprida 4851 (B1603ABI) - Villa Martelli
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4709-8501

(El fabricante se reserva el derecho de efectuar cambios técnicos sin previo aviso).

manual horno.pmd 12 29/05/2008, 12:33